



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36856 (13) A

(51) 7 C12G1/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТОЛОВОГО НАПІВ-СОЛОДКОГО БІЛОГО ВИНА "ОВІДІОПОЛЬ"

(21) 2000020875

(22) 16.02.2000

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Кротов Анатолій Федосійович, Сальнікова  
Тетяна Іванівна(73) Державне мале підприємство "Овідіо-  
польський винзавод"(57) Спосіб виробництва столового напівсолодкого  
білого вина, який передбачає дроблення виногра-  
ду, гребневідділення, сульфитацію м'язги, відді-  
лення сусла-самопливу та сусла першої пресової  
фракції, відстій сусла, повністю зброджування су-  
сла, купажування сухих ординарних обробленихстолових білих виноматеріалів і концентрату вино-  
градного соку, який **відрізняється** тим, що при  
купажуванні використовують виноматеріали з сор-  
тів винограду: Аліготе, Совіньйон, Сухолимансь-  
кий, суміш білих виноматеріалів з європейських  
сортів винограду та концентрат виноградного соку  
цукристістю 45-60% при таких співвідношеннях  
інгредієнтів, мас %:

виноматеріал Аліготе	25-45
виноматеріал Совіньйон	10-20
виноматеріал Сухолиманський	10-20
суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	15-50
концентрат виноградного соку	5-10.

Винахід відноситься до виноробної промисло-  
вості та може бути використаний при виробництві  
столових напівсолодких білих вин.

Відомий спосіб виробництва столових напів-  
солодких білих вин (Технологическая инструкция  
по производству столовых полусухих и полу-  
сладких вин. Зтв.12.08.1971г. Сборник технологи-  
ческих инструкций, правил и нормативных матери-  
алов по винодельческой промышленности.—М.:  
Агро-промиздат, 1985.— С.18-21), який передбачає  
дроблення винограду, гребневідділення, сульфі-  
тацію м'язги, відділення сусла-самопливу та сусла  
першої пресової фракції, відстій сусла, повністю  
зброження сусла, купажування оброблених столо-  
вих сухих білих виноматеріалів та інгредієнту, який  
підвищує цукровість купажу.

У якості прототипу вибраний спосіб виробниц-  
тва, який описаний в патенті Росії № 2109041. кл.  
С 12G 1/00 від 25.08.95р. При цьому способі вико-  
ристовують ординарні оброблені столові сухі білі  
виноматеріали, а в якості інгредієнту, який підви-  
щує цукровість купажу – концентрат виноградного  
соку цукровістю 60-68 мас. дол %.

Спільні ознаки з винаходом, який заявляється,  
дроблення винограду, гребне відділення, сульфі-  
тація м'язги, відділення сусла-самопливу та сусла  
першої пресової фракції, відстій сусла, повністю  
зброження сусла, купажування сухих ординарних  
оброблених столових білих виноматеріалів і кон-  
центрату виноградного соку.

В основу винаходу поставлена задача удоско-  
налити спосіб виробництва столового напівсолод-  
кого білого вина та забезпечити виготовлення ви-  
на з високими органолептичними властивостями  
шляхом гармонійного сполучення виноматеріалів.  
які купажують з сортів винограду: Аліготе, Совінь-  
йон, Сухолиманський, з суміші білих європейських  
сортів винограду та концентрату виноградного  
соку.

Поставлена задача вирішується тим, що в  
спосіб виробництва столового сухого напівсолод-  
кого білого вина, який передбачає дроблення ви-  
нограду, гребневідділення, сульфитацію м'язги,  
відділення сусла-самопливу та сусла першої пре-  
сової фракції, відстій сусла, повністю зброження  
сусла, купажування сухих ординарних оброблених  
столових білих виноматеріалів і концентрату вино-  
градного соку, згідно з винаходом, при купажуванні  
використовують виноматеріали з сортів винограду:  
Аліготе, Совіньйон, Сухолиманський, суміш білих  
виноматеріалів з європейських сортів винограду та  
концентрат виноградного соку цукровістю 45-60%  
при наступних відношеннях інгредієнтів, мас %:

Виноматеріал Аліготе	25-45
Виноматеріал Совіньйон	10-20
Виноматеріал Сухолиманський	10-20
Суміш білих виноматеріалів з європейських сортів винограду	15-50
Концентрат виноградного соку	5-10

Склад інгредієнтів та їх співвідношення забез-  
печує одержання столового напівсолодкого білого

(19) UA (11) 36856 (13) A

вина "Овідіополь" з високими органолептичними властивостями.

Смак вина – повний, гармонійний, свіжий.

Забарвлення – від золотистого до темно-золотистого.

Аромат – чистий, властивий сортам винограду.

Прозорість – прозоре, без осаду і сторонніх включень.

Дегустаційна оцінка – 8,5 бала.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином.

Готують столове напівсолодке біле вино купажуванням ординарних оброблених столових сухих винограду: Аліготе, Совіньйон, Сухолиманський, з суміші винограду і концентрату виноградного соку з цукровістю 45-60%.

Для отримання винограду дроблять з гребневідділенням, сульфитують м'язгу та подають на стікачі з послідовним пресуванням. Для виготовлення вина відбирають сусло-самоплив і перші пресові фракції в кількості не більше 60 дал з тони винограду. Сульфитують сусло, обробляють бентонітом, відстоюють 18-24 години, а потім декантують з осаду і проводять зброження сусла до остаточного цукру не більше 0,2 г/100 см<sup>3</sup>.

При купажуванні використовують виногради і концентрат виноградного соку при наступних відношеннях, мас %: винограду Аліготе 25-45, винограду Совіньйон 10-20, винограду Сухолиманський 10-20, суміш винограду білих європейських сортів винограду 15-50, і концентрат виноградного соку 5-10.

Для досягнення стабільності готовий винограду обробляють відповідно з "Технологической инструкцией по обработке винограду и вин на предприятиях винодельческой промышленности". Утв.17.11.1967г. (Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. – М.: Агропромиздат, 1985. – С.46-49). Готовий купаж сульфитують та витримують в герметично закритому резервуарі при відсутності кисню протягом 18 діб при t – 40°C.

Приклад 1.

Винограду сортів: Аліготе, Совіньйон, Сухолиманський, суміш білих європейських сортів винограду в кількості, відповідно: 40т, 20т, 20т, 13 т, дробили, відділяли гребні та сульфитували м'язгу до кількості сірчистого ангідриду 75-100 мг/дм<sup>3</sup>. Подавали сусло на стікачі і відбирали сусло-самоплив та сусло першої фракції, сульфитували сусло 120-150 мг/дм<sup>3</sup>, обробляли бентонітом 10-13 г/дал, відстоювали сусло 21 годину, декантували з осаду, а потім зброжували сусло до остаточного цукру 0,2/100 см<sup>3</sup>.

Купаж готували з винограду, які одержані з сортів винограду: Аліготе, Совіньйон, Сухолиманський, з суміші білих винограду європейських сортів винограду і концентрату виноградного соку з цукровістю 45%, відповідно: 40, 20, 20, 13 та 7мас.%.

Готовий купаж обробляли, відповідно з "Технологической инструкцией по обработке винограду и вин на предприятиях винодельческой промышленности" та витримували в герметично закритому резервуарі при відсутності кисню протягом 18 діб при t – 40°C. Після чого розливають винограду розливали.

Приклад 2.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних співвідношеннях інгредієнтів, мас, %:

Винограду Аліготе	45
Винограду Совіньйон	15
Винограду Сухолиманський	15
Суміш білих винограду європейських сортів винограду	17
Концентрат виноградного соку з цукровістю 50 %.	8

Приклад 3.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних співвідношеннях інгредієнтів, мас, %:

Винограду Аліготе	30
Винограду Совіньйон	20
Винограду Сухолиманський	20
Суміш білих винограду європейських сортів винограду	22
Концентрат виноградного соку з цукровістю 60 %.	8

Приклад 4.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних співвідношеннях інгредієнтів, мас, %:

Винограду Аліготе	25
Винограду Совіньйон	10
Винограду Сухолиманський	10
Суміш білих винограду європейських сортів винограду	48
Концентрат виноградного соку з цукровістю 60 %.	7

Приклад 5.

Аналогічно прикладу 1.

Готували купаж при наступних відношеннях інгредієнтів, мас, %:

Винограду Аліготе	25
Винограду Совіньйон	15
Винограду Сухолиманський	10
Суміш білих винограду європейських сортів винограду	40
Концентрат виноградного соку з цукровістю 45 %.	10

Дані по органоліптичним показникам і масової концентрації цукру столового напівсолодкого білого вина "Овідіополь" наведені в таблиці

Приклад здійснення способу	Смак	Аромат	Забарвлення	Масова концентрація цукру г/100 см <sup>3</sup>	Дегустаційна оцінка
1.	повний, гармонійний, тонкий	чистий, властивий сортам винограду	золотисте	3,2	8,5
2.	повний, м'який	чистий, властивий сортам винограду	золотисте	4,1	8,4
3.	солодкуватий	чистий, властивий сортам винограду	темно-золотисте	5,0	8,3
4.	простий	слабко розвинений	темно-золотисте	4,4	8,2
5.	грубий, солодкуватий	Складний	темно-золотисте	4,7	8,2

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60x84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

